CÁMARA DE REPRESENTANTES
XLVIIa. Legislatura

DIVISIÓN PROCESADORA DE DOCUMENTOS

Nº 1360 de 2012

Carpetas Nos. 1190 de 2011 y 1811, 1834, 1919 y 1961 de 2012	Comisión de Asuntos Internacionales

CONVENIO INTERNACIONAL DEL ACEITE DE OLIVA Y ACEITUNAS DE MESA

Asociación Olivícola Uruguaya

ACTIVIDADES DE LOS GRUPOS DE AMISTAD INTERPARLAMENTARIOS

ACTAS DEL CONGRESO XXI DE LA UNIÓN POSTAL DE LAS AMÉRICAS, ESPAÑA Y PORTUGAL

INICIO DEL DIÁLOGO DE PAZ EN LA REPÚBLICA DE COLOMBIA

PROTOCOLO ADICIONAL AL ACUERDO PARA PROMOVER Y PROTEGER RECÍPROCAMENTE LAS INVERSIONES CON EL GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DE RUMANIA

Versión taquigráfica de la reunión realizada
el día 31 de octubre de 2012

(Sin corregir)

Preside: Señor Representante Jaime Mario Trobo.

Miembros: Señores Representantes Juan Manuel Garino Gruss, María Elena Laurnaga, José Carlos Mahía, Rubén Martínez Huelmo y Daniel Peña Fernández.

Invitados: Por la Asociación Olivícola Uruguaya, señores Daniel Davidovics, Presidente; Alberto Peverelli, Vicepresidente y José Luis Marginet, Directivo.

═══════II═══════

SEÑOR PRESIDENTE (Trobo).- Habiendo número, está abierta la reunión.

Dese cuenta de los asuntos entrados.

SEÑOR SECRETARIO.- Nota del señor Representante Juan Manuel Garino, de fecha 24 de octubre de 2012, solicitando incluir en los temas a tratarse en al convocatoria al señor Ministro de Relaciones Exteriores, Emb. Luis Almagro, la situación de dos funcionarios del Servicio Exterior.

SEÑOR PRESIDENTE.- Dado que en este momento no tenemos quórum para resolver al respecto, lo dejaremos pendiente.

Ha llegado a la Comisión una nota de la Dirección Nacional de Derechos Humanos de la Cancillería, a través de la cual nos solicitan una entrevista, a los efectos de informarnos sobre el Protocolo Facultativo del Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales. En virtud de que esta Comisión tiene pensado tratar este tema próximamente, sería bueno que acordáramos una entrevista en las fechas sugeridas. Si los señores Diputados están de acuerdo, procederemos en ese sentido.

(¡Apoyados!)

——También ha llegado una comunicación de la Secretaría de la Dirección de Relaciones Institucionales del Ministerio de Relaciones Exteriores, a través de la cual el Embajador Mora nos manifiesta que en virtud de los compromisos asumidos por el señor Ministro, recién podría concurrir a esta Comisión el miércoles 28 de noviembre de 2012. En principio, podríamos confirmar la visita del señor Ministro para esa fecha e ir ajustando los detalles de la misma.

Si los señores Diputados están de acuerdo, procederemos de ese modo.

(¡Apoyados!)

(Ingresa a Sala una delegación de la Asociación Olivícola Uruguaya)

——La Comisión de Asuntos Internacionales tiene el gusto de recibir a una delegación de la Asociación Olivícola Uruguaya, integrada por su Presidente, señor Daniel Davidovics; su Vicepresidente, señor Alberto Peverelli, y un directivo, señor José Luis Marginet. Esta visita se da en ocasión del análisis por parte de esta Comisión del Convenio Internacional del Aceite de Oliva y Aceitunas de Mesa. En tal sentido, el señor Diputado Martínez Huelmo ya ha preparado un preinforme. No obstante, atendiendo una sugerencia que se realizó en esta Comisión, entendimos conveniente recibirlos para conocer las actividades que desarrolla la entidad que los nuclea. En este momento en que la aprobación de este Convenio está en nuestras manos, nos parece oportuno conocer algunos aspectos del desarrollo de esta importante actividad productiva de nuestro país, que es incipiente, novel, pero que ya está teniendo resultados desde el punto de vista productivo, económico y del desarrollo tecnológico. Asimismo, cabe destacar las importantes virtudes del producto de las cuales estamos todos muy orgullosos.

SEÑOR DAVIDOVICS.- En estos momentos soy el Presidente de la Asociación Olivícola Uruguaya. Es un gusto estar aquí con ustedes para tratar de trasmitir lo que estamos haciendo.

La Asociación Olivícola Uruguaya nuclea básicamente a los productores de olivos pero también a la cadena completa. Esto quiere decir que la oleicultura nace en los viveros, donde se desarrollan los plantines o plantas de olivos. Luego se llevan al campo, donde los productores desarrollan su actividad. Estimamos que en el Uruguay hay más

de ciento cincuenta productores, algunos de ellos muy pequeños, con tres, cuatro o cinco hectáreas, y otros muy grandes, con algunos miles de hectáreas.

Obviamente, el producto del olivo es la aceituna, que tiene dos destinos: transformarla en aceite de oliva o en aceituna de mesa. Hoy en día, básicamente la gran parte de la producción que se extrae en Uruguay se dedica a obtener aceite de oliva virgen extra de primera calidad y, en un pequeño porcentaje, a la aceituna de mesa, que creemos que en un plazo mediano será una industria que se va a desarrollar en el país. Toda la aceituna de mesa que comemos en el Uruguay es importada, así como la enorme cantidad de aceite de oliva que consumimos. Según las cifras de este año, Uruguay lleva importado US$ 3:200.000 de aceite de oliva, lo que es mucho dinero. Por otra parte, los olivicultores uruguayos llevamos exportado US$ 140.000. El año pasado se consumieron 1.300 toneladas, o sea, 1:300.000 litros, de aceite de oliva en el país, de los cuales 1:200.000 litros fueron importados y 100.000 litros provinieron de la producción uruguaya.

Eso fue el año pasado. Este año, Uruguay pasó de una producción de 100.000 litros a 550.000 litros. Hemos multiplicado por cinco la producción de aceite de oliva uruguayo. Esto va a seguir año a año. Pensamos que de aquí a seis o siete años Uruguay puede llegar a producir 12:000.000 de litros; es decir, aproximadamente diez veces más de lo que consumimos. Esto va a depender de las nuevas plantaciones y de su desarrollo. Por lo tanto, si el consumo es 1:200.000 litros, Uruguay tendrá que transformarse en un país exportador. Hay muchos rubros alimenticios en los que sucede lo mismo, es decir, en los que el país es netamente exportador, pues produce mucho más de lo que puede consumir. De ahí la importancia de comenzar a participar en el concierto internacional de organismos que nuclean a los países productores y exportadores. Hay países que son productores pequeños, como Estados Unidos; si bien tienen plantaciones en algunos lugares, son netamente importadores por su volumen. Lo mismo sucede con Brasil, que tiene muy pocas hectáreas de olivo y en el futuro va a seguir siendo netamente importador. Uruguay, por el contrario, en breve, se tiene que transformar en un país netamente exportador.

Desde hace unos años hemos visualizado la importancia de participar en el llamado Consejo Oleícola Internacional, que es el ente que reúne a los países productores a nivel internacional.

Como saben, el olivo es originario de la cuenca del Mediterráneo y de oriente, y habitualmente se lo conceptualiza como un producto de esa zona. Recién hace algunas décadas el olivo se ha desarrollado en el sur, en las latitudes similares en la que se encuentra el Mediterráneo, pero hacia el sur. Es así que hoy hay plantaciones en Argentina, Chile, Sudáfrica, Australia y, por supuesto, en Uruguay, que tiene condiciones.

Como decía, Uruguay desde hace unos años se ha postulado para formar parte de ese Consejo Oleícola Internacional, que hasta ahora lo formaban solo los países de la cuenca del Mediterráneo. Argentina se postuló hace un par de años y se transformó en el primer y único país miembro del hemisferio sur. El Consejo Oleícola Internacional se reúne dos veces por año. La reunión de julio de este año se hizo por primera vez en el Cono Sur, en Argentina, y en ella participamos como observadores. Hoy, Uruguay es un país observador, es decir, puede asistir a las reuniones a escuchar, pero no tiene voto; puede participar solo de algunas de las reuniones que realiza el Consejo, pero no de aquellas que están destinas exclusivamente a los países miembros. Los países miembros parecen pocos. Se dice que hay solamente diecisiete, porque la Unión Europea es considerada una unidad. Evidentemente, la Unión Europea es la que nuclea a los países productores más importantes del mundo, en orden: España, Italia, Grecia, Francia, Portugal y, por supuesto, algunos otros pequeños. Todos ellos, que conforman el gran

volumen, están nucleados allí. La lista de los miembros comienza con Albania -que es un pequeño país productor, con el que podríamos compararnos- y termina con la Unión Europea.

Como decía, Argentina es el primer país del sur que se ha incorporado a este Consejo y este año nosotros estamos como observadores en la Mesa, así como también Chile, Perú y Brasil, que tienes plantaciones pequeñas en la frontera con nuestro país, pues el desarrollo del cultivo no puede desarrollarse en climas extremos.

Ahora, vamos a referirnos a la importancia de participar de este Consejo Oleícola Internacional, más allá de contestar alguna duda que pudieran tener sobre la Asociación.

(Interrupción del señor Representante Peña Fernández)

——Uruguay hoy en día tiene alrededor de nueve mil hectáreas plantadas; estimamos que el crecimiento va a ser de mil por año, pero eso puede variar de acuerdo con las inversiones y con la forma en cómo se plante. Se estima que en todo Brasil hay solamente mil hectáreas de olivo plantado. Esta plantación es pequeña hasta comparada con la nuestra y, por supuesto, con el mundo. Hay una movida de algunos productores para seguir plantando, pero pensamos que no va a ser así. En Argentina hay unas cien mil hectáreas plantadas y en Chile alrededor de veinte mil o veintidós mil.

SEÑOR PEVERELLI.- Quería acotar la importancia que tiene Brasil, más allá de la superficie plantada, porque representa el segundo mercado importador del mundo de aceite de oliva; el primero es Estados Unidos. Por más que Brasil pueda plantar diez mil hectáreas -que, según su geografía, puede ser más complicado que en Uruguay-, sigue siendo uno de los grandes consumidores del mundo y va a tener que seguir siendo importador.

SEÑOR DAVIDOVICS.- Quiero señalar algunas de las razones por las que consideramos importante participar en el Consejo Oleícola Internacional.

El acuerdo del que estamos hablando es el que reúne a los países productores y netamente exportadores; o sea, es la unión de países que desarrollan políticas y acuerdos comunes, respecto a las características que deben tener los aceites que se importan y exportan, que son validados de acuerdo con determinados parámetros. Estos países se reúnen habitualmente dos veces por año, pero además participan comités científicos de química que establecen los parámetros químicos que debe cumplir el aceite para estar en determinadas categorías.

Es muy importante tener claro las categorías de aceite de oliva que existen. Cuando se habla de un aceite de oliva extra virgen, quiere decir que es un producto de primer nivel. Cuando se habla de aceite de oliva a secas, se puede confundir a quienes no conocen el tema, porque este es la mezcla o la combinación de un aceite de oliva refinado -o sea que tuvo un proceso químico- con un aceite de oliva virgen en pequeña cantidad, que puede ser 5% o 10%. El consumidor tiene una confusión muy importante y eso lleva a que en el mundo haya bastantes fraudes; es decir, que el etiquetado no coincida exactamente con lo que hay dentro del envase. Consideramos que participar del COI nos obligaría como país a respetar su normativa en la exportación de nuestro producto hacia el mundo. A su vez, deberíamos exigir que todo lo que ingresa a nuestro país se rija por la normativa COI, la cual deberá ser verificada, validada y comprobada como forma de proteger a los consumidores uruguayos. Sabemos que hoy existe alguna anomalía en ese sentido, pero sería un tema para otra reunión.

Creemos que es fundamental participar de este Consejo para ser visualizados en el mundo como un país productor de olivo

Los distintos productores de diferentes empresas nos hemos presentado a muchos concursos internacionales -que son una especie de aval, porque validan los aceites-, y nos han dicho que nuestros aceites tienen medallas de oro y medallas de plata. Pero si bien Uruguay está obteniendo aceites de excelentísima calidad, no es reconocido en el mundo como un productor de aceite de oliva. Si uno le preguntara a cualquier persona del mundo dónde comprar aceite de oliva, probablemente Uruguay no sea un referente.

Participar del grupo de los diecisiete o dieciocho países productores nos hace estar en la lista que cualquier persona mira para saber cuáles son los países productores. El COI, Consejo Oleícola Internacional, es el que reúne a estos países y al cual nos estamos queriendo adherir como país, porque quien se hace miembro es el país ya que es el que asume la responsabilidad de que se verifiquen estos parámetros. De ahí su importancia, y por eso estamos aquí. No se trata de una asociación de productores ni de consumidores quienes forman parte del COI, sino los países. Por eso, quienes habitualmente participan de las reuniones son los Embajadores como los miembros de la mesa redonda y el sector privado los acompaña, en un segundo plano, como apoyo de sus actividades

Creemos que es muy importante estar en ese Consejo porque nos validaría como una marca país.

Una de las principales funciones que cumple el Consejo Oleícola Internacional es la difusión del consumo de aceite de oliva en países grandes importadores

¿Cuáles son los países importadores más grandes del mundo? Estados Unidos, Brasil, Rusia, China, Corea del Sur y Japón. Estos países no son productores, algunos fuertemente importadores y, otros, inminentemente en crecimiento. China es un país que recién se está despertando al consumo del aceite de oliva y lo mismo pasa con Rusia y con Corea del Sur. Son mercados de futuro muy interesantes donde el Consejo Oleícola hace grandes campañas.

En el mes de noviembre comienza una campaña de un año -en principio, pero puede ser renovada- en Brasil. Eso es muy importante para nosotros, porque lo tenemos al lado. Habitualmente, esas campañas son de sensibilización de la población; se les enseña las calidades, se hacen degustaciones, publicidades y promociones, y eso es muy importante. Obviamente, los que se benefician de esa promoción son los países miembros, porque son los que conocen dónde y cómo se hacen esas campañas para luego utilizarlas.

La idea es que el COI sea la punta de lanza detrás de la cual venga el país, con su promoción como país y, alineado a este, podrán venir las empresas que traigan su aceite.

Además, el Consejo Oleícola tiene una gran vocación de capacitación. Quiere decir que nos brinda la posibilidad de que técnicos uruguayos puedan capacitarse en el exterior o algunos técnicos del mundo puedan venir a Uruguay a difundir o a enseñar algunas de las especificidades.

También hay un área de investigación y desarrollo muy importante. Si bien el aceite de oliva es un producto milenario, en los últimos años la investigación ha crecido muchísimo en cuanto a la productividad, al cultivo, al tipo de árboles, es decir, qué árbol es más conveniente plantar en cada zona. En nuestro país, probablemente por el tipo de lluvia, sea más importante plantar un determinado árbol que otro. En ese sentido, podemos tener mucho apoyo para nuestro desarrollo.

El INIA nos está apoyando mucho y está haciendo una labor interesante. Tiene un par de ensayos experimentales desde el año 2002, y hace difusión importante hacia los productores. Nos reunimos con ellos bastante seguido.

Asimismo, la Facultad de Química, a través de su Laboratorio de Grasas y Aceites, está haciendo una tarea muy importante en lo que tiene que ver con el análisis sensorial.

Sin duda, Uruguay va a tener que ser un exportador de calidad y no de cantidad. Estamos hartos de escuchar eso, pero creo que vale la pena recalcarlo, y en este caso se justifica muchísimo ya que seremos una gota de aceite en el mundo del aceite, y esa gota tiene que ser de muy buena calidad. Entonces, tenemos que cuidar eso.

Para que el aceite de oliva sea extra virgen tiene que cumplir análisis químicos pero, además, análisis sensoriales, y para eso se necesita de paneles de catadores entrenados que nos puedan decir, degustando un determinado aceite, que es realmente extra virgen. Eso se logra con mucho tiempo, y hace dos o tres años que la Facultad de Química está entrenando un panel de cata, inclusive con algunas personas con discapacidad visual, algo muy bueno porque les permite trabajar en algo que, de otra manera, no podrían hacer. Este año ese panel de cata se presentó al Consejo Oleícola Internacional para que lo validara como un panel certificado.

El COI tiene paneles certificados en todo el mundo, son alrededor de setenta, y todos los años tienen que volver a tomar el examen, que se hace con diferentes muestras de aceites para que ellos las validen.

El Laboratorio de Grasas y Aceites de la Facultad acaba de recibir la buena noticia que les fue muy bien en el examen y que van a pasar a formar un panel. Será mejor aún si el país es miembro del Consejo, porque tendrán la oportunidad de asistir a las reuniones, como los químicos que allí trabajan, para participar con el grupo con el fin de definir cuáles son las políticas de calidad que queremos para los aceites de oliva en el mundo.

SEÑOR MARGINET.- Nosotros somos un país chico, pero en el sector del olivo sucedió algo muy particular a partir del año 1990. Los países nuevos productores, como sería el caso de Uruguay, tienen un peso político mucho más grande que los países tradicionalmente productores de olivos. Esto parecerá medio ilógico, pero por eso es muy importante para el COI que los países nuevos sean integrantes.

Cuando Argentina ingresó a la oleicultura en la década del noventa, pasó a ser el país referente internacional en tecnología aplicada al olivo.

Hace menos de un mes asistimos a un seminario en San Juan, el Seminario Olivícola, en el que Uruguay participó con varias empresas y, además, hubo un póster presentado por una Universidad, y una de las cosas que más nos sorprendió fue que a algunos países nuevos les llamara la atención que Uruguay tuviera un desempeño tan bueno con sus aceites. Entonces, países como Australia, que son significativamente mucho más grande que nosotros, están queriendo venir a hacer sus estudios a Uruguay porque se ha demostrado que nuestros aceites tienen una calidad superior a los de ellos, que están a igual latitud, y superior a los aceites de las zonas originarias. Eso nos da a nosotros, como país, una posición preferencial y el COI lo está viendo como una herramienta fuerte en el momento de las negociaciones internacionales. Es más; en San Juan, el señor Barjol, Director Adjunto -la autoridad máxima- del COI, nos dijo que necesitaba que Uruguay fuera parte de las decisiones del Consejo, porque lo toma como un país posiblemente líder en calidad sectorial de aceites del hemisferio sur. Creo que eso es importante para nosotros porque nuestro país pasaría a formar parte de las decisiones en cuanto a la política de calidad y de diferenciación de productos a nivel

internacional como ente de referencia, y creo que eso no lo tiene ningún otro país del hemisferio sur en este momento.

SEÑOR DAVIDOVICS.- Probablemente también se sume Chile a los países que en algún momento se transformen en miembros; es un país importante. Perú, en menor medida y Brasil, lo está estudiando. Hoy actúan como observadores. La idea de que se forme en esta parte sur de América un polo olivícola con cierta influencia puede ser muy interesante.

SEÑOR PEVERELLI.- Debido a la antigüedad que tiene el aceite de oliva, muchas veces se tiende a creer que ya están fijados sus estándares, pero no es así. Existe una actualización continua en cuanto a mejorar la calidad del producto y a los estudios que se realizan para la salud, así como también con respecto a los contenidos grasos y niveles de acidez que puede contener, es decir, los métodos analíticos que se utilizan para determinar ciertos compuestos.

El COI es quien vela por el progreso de esos estándares. Por lo tanto, creo importante la participación, al pasar a ser un país exportador que apunta a mercados de calidad, debemos conocer las reglamentaciones que entrarán en vigencia. Por ejemplo, si en este momento se está estudiando que a partir del año que viene habrá una nueva reglamentación del COI, que exigirá determinado nivel de cierto compuesto es bueno que nosotros lo sepamos de antemano para que no nos encuentre desprevenidos.

La participación en el COI no solo tiene las funciones que ya se enumeraron, sino que nos permite estar al tanto de las nuevas reglamentaciones que entrarán en vigencia en el futuro.

Quiero destacar nuevamente la importancia de los mercados de exportación. El COI agrupa a todos los países productores e invierte fuertes sumas de dinero en ellos. Nosotros hemos tenido oportunidad de participar como país observador, representando a Asolur en nombre de Uruguay, en varias reuniones. Hemos visto positivamente que se brinda información que nos puede resultar extremadamente beneficiosa al momento de comenzar una exportación. Formar parte del COI nos puede evitar cometer errores -que se han cometido- desde el punto de vista estratégico y comercial, así como también facilitar la entrada a ciertos mercados. Creo que es un aporte importante ya que, como decíamos hoy, la mayor parte de la producción de Uruguay está destinada al mercado interno, pero eso necesariamente debe cambiar. Entonces, al momento de ir hacia el exterior toda esa experiencia y las campañas de promoción serán fundamentales para nosotros.

SEÑOR MAHÍA.- Agradecemos la presencia de los invitados. Todos estamos aprendiendo sobre este tema y ojalá que la producción del aceite de oliva sirva al futuro desarrollo del país.

Voy formular algunas preguntas, pero quisiera que entiendan que parten de mi notoria ignorancia sobre estos temas.

¿Cómo funciona la cadena de producción? Si bien es una situación distinta, voy a poner un ejemplo. En el sector del vino están los viticultores y, por otro lado, los bodegueros, aunque últimamente están más integrados como si fuera una sola, y quien tiene bodega también tiene vid. Esta situación ahora es mucho más común. Antes había un grupo de gente que cultivaba y otro que hacía el vino, pero eso se ha ido integrando.

Quizá ustedes ya lo han dicho, pero quisiera que explicaran con mayor profundidad quiénes cultivan y quiénes procesan industrialmente. Pregunto esto porque estamos

exportando con valor agregado. Ese es un punto especial y, como país, nos interesa las exportaciones con valor agregado.

Por otra parte, me gustaría saber dónde se encuentran ubicados la mayoría de los productores. Sabemos que hay una parte en Maldonado y también en Canelones.

Asimismo, quisiera saber cómo funcionaría en el Uruguay la referencia desde el punto de vista de la validez. ¿Cuándo un aceite tiene tales o cuales características? Ustedes recién mencionaron la Facultad de Química y otras instituciones. Para otras áreas existen instituciones que tienen participación del Estado y privadas, que tienen una institucionalidad jurídica determinada. Sé que estamos ante un proceso incipiente, pero no es mala cosa ir pensando en la misma línea en la que creo que van ustedes, de instaurar hacia el futuro una institucionalidad que ayude al sector a desarrollarse.

SEÑOR DAVIDOVICS.- La zona fuerte de plantación está al sur del río Negro. Hoy en día Maldonado, Rocha y Treinta y Tres son los departamentos más importantes, le sigue Lavalleja y luego Colonia. Creo que la Asociación Olivícola tiene socios de todos los departamentos, aunque no recuerdo si en Artigas hay alguno. En Salto y Paysandú hay plantaciones importantes; en Durazno y Florida comienzan a crecer en volumen y años de antigüedad. La zona más fuerte se encuentra de Lavalleja hacia Brasil.

Antes que nada, debemos tener claro que el aceite lo hace la naturaleza, nosotros extraemos el aceite que se encuentra dentro de la aceituna para ponerlo en un contenedor de acero inoxidable y luego colocarlo en una botella. El lugar donde se realiza esa transformación se llama almazara -palabra de origen árabe-, allí se extrae el aceite. En Uruguay hay aproximadamente dieciséis almazaras y estimamos que para la próxima cosecha de otoño -siempre se realiza en esa época- habrá veinte almazaras.

Como dije anteriormente, en nuestro país hay cerca de ciento cincuenta productores. Todos los que tienen almazara poseen su plantación, extraen el aceite de sus aceitunas y también la de sus vecinos de la zona. Eso se debe a una cuestión de logística. El traslado de las aceitunas hasta la almazara debe realizase en un período muy corto. Para obtener un aceite de calidad, lo ideal es cosechar y procesar en el día. Para ello, debemos tener en cuenta el tiempo de cosecha, de transporte y de procesamiento. La idea es que las almazaras estén distribuidas de tal manera que puedan cubrir todas las zonas del país. Se han ido instalado en las cercanías de las producciones, y hoy vienen avanzando desde el sur hacia el norte. La que está más al norte se encuentra en Salto. Guaviyú es una vieja almazara, la primera que hubo en Uruguay, y todavía continúa haciendo algo de aceite. Las modernas almazaras están al sur. Este año se van a comenzar a instalar en el norte para cubrir las necesidades de los productores de esa zona. Hay que tener en cuenta que el productor no puede poner una planta de extracción de aceite antes de que exista un importante volumen de aceitunas, ya que todo ello significa un costo y necesita cierto desarrollo. La cadena hoy está conformada de esa manera. Hay bastantes productores y almazaras -como decía, pensamos que para la temporada próxima habrá unas veinte-, donde se produce el aceite. Ese aceite es de cada productor, que hace lo que quiere con él. Estimamos que para fin de año vamos a tener unas veinte marcas de aceite de oliva uruguayo, seguramente, no muy conocidas. Son pocas las de difusión importante, pero se van a ir conociendo cada vez más.

A principios de este año, nos presentamos al Programa de Competitividad de Conglomerados y Cadenas Productivas de la OPP, un programa superinteresante en el cual fuimos uno de los cuatro seleccionados, y estamos logrando un resultado muy bueno, ya que lo primero que se necesita en el arranque es la creación de un plan estratégico. En ese sentido, se ha decidido hacer el plan estratégico del sector olivícola

uruguayo, para lo cual la primera tarea es la contratación de un experto internacional que está viniendo a trabajar en los meses de octubre, noviembre y diciembre. Se trata de un experto español, Rector de la Universidad de Jaén, con muchísimos años de experiencia, no en plantaciones de olivos sino en comercialización, porque lo que se quiere lograr es la internacionalización, la manera de salir en la forma más ordenada, prolija y rentable posible para toda la cadena. El doctor Parras va a entregar ese informe a fin de año, para lo cual está trabajando muy cerca con un grupo de trabajo integrado por el sector privado y el sector público, con representantes de varios Ministerios, del INIA y de la Facultad de Agronomía. Creemos que el plan estratégico del sector olivícola uruguayo es trascendental.

Recientemente, cuando estuvo aquí el doctor Parras, hacía énfasis en que Uruguay, que ha tenido un buen desempeño en cuanto a calidad de aceite de oliva, no lo pierda. Para ello, debemos cuidar mucho cómo se hace el aceite de oliva y la atomización en las almazaras, que es importante para que la aceituna llegue rápido y se haga pronto el aceite. Él insiste en que para la comercialización tenemos que unirnos, y estamos viendo cuál es la mejor manera de trabajar juntos.

Hoy cada uno está comercializando su marca en el mercado interno y buscando mercados hacia afuera. Unirnos y trabajar juntos, con el apoyo de las entidades que tienen fondos para la internacionalización y la exportación, nos resulta sumamente importante. Asimismo, el apoyo del PACC es fundamental.

SEÑOR PEVERELLI.- Actualmente, no hay industrias que solo se dediquen a industrializar. Nadie descarta que en el futuro alguien se pueda plantear ser receptor de materia prima, ya sean aceitunas de mesa o aceite. No hay ninguna industria como tal; las industrias están asociadas a la producción propia y, en todo caso, a la compra a terceros.

SEÑOR DAVIDOVICS.- Hoy no existe eso, sino que todas son agroindustrias. Tampoco existen -como por ejemplo en España- empresas que sean solo embotelladoras, que compren aceite a granel y armen el "blend" que quieran para venderlo con determinada marca. Eso no existe en Uruguay, porque recién estamos naciendo y somos muy pequeños.

Tampoco existe aceite que no sea virgen extra -lo cual es muy importante- por la forma en que se hace el aceite. Hay diferentes calidades, pero todo el aceite que está obteniendo Uruguay es de muy buena calidad.

SEÑOR MARGINET.- La validación de la calidad del aceite de oliva debe ser una de las más complicadas que hay en la industria de los alimentos, porque tiene una composición físico- química y otra sensorial. La composición físico- química tiene toda una parte de calidad de producto y otra de adulteración de producto. Son tres componentes básicos y hoy en Uruguay se cuenta con la tecnología para evaluarlo a través de la Facultad de Química y del laboratorio de análisis sensorial. Eso es lo que establece la diferencia de un país exportador de productos buenos. Nuestro país está generando a nivel internacional una imagen muy poco esperada por parte de los demás países productores, ya que tiene aceites buenos. En 2002, cuando empezamos a plantar -me refiero a la olivicultura moderna, no me refiero a las plantaciones de Los Ranchos, de Miguelete ni de Guaviyú-, Chile, Argentina y la Unión Europea dijeron que los que plantaran olivos en Uruguay estarían locos, porque nadie puede producir olivos donde llueve. Sin embargo, pese a que llueve y a que tenemos problemas sanitarios, Uruguay ha demostrado producir aceites buenos, no solo en una región -eso es lo importante-, sino desde Colonia hasta Maldonado, pasando por todo el centro del país. Muchas empresas hemos presentado aceites y podemos decir que en todos los concursos hubo

una premiación para un aceite uruguayo. Esto es importante por lo que se decía de la sectorización regional productiva. El olivo no es de importancia departamental, sino nacional y los logros en calidad también son nacionales.

En cuanto a la evaluación, podemos decir lo siguiente. Hasta el momento, como industriales, desde el punto de vista físico- químico, tenemos que presentar nuestra botella con los análisis hechos por un laboratorio oficial. Sin embargo, la evaluación de los paneles internacionales es sensorial y tiene en cuenta los amargos y los picantes; es todo un arte, en el que hay gente especialista en trabajarlo con la boca y con la nariz. Lo que sucede es que cuando uno empieza a producir un aceite de buena calidad encuentra que no todo el mercado mundial distingue un producto bueno de uno malo. Esto no sucede exclusivamente con los olivos, sino también con los vinos, con la miel y con todos los que uno compra por el gusto que le producen en la boca. Entonces, la estrategia que estamos siguiendo como Asolur es posicionarnos como productores de un producto excelente, porque sabemos que en el futuro -por más que hoy en algunos lugares los consumidores no detecten la evaluación positiva de un producto- tenemos que ir un paso adelante para que nuestro producto sea realmente bueno y luego no tener que volver atrás para mejorarlo. Nacimos buenos y tenemos que seguir creciendo como buenos. En ese sentido, estamos por implementar una política de mejora continua de nuestro producto.

SEÑOR MARTÍNEZ HUELMO.- Quiero dejar una constancia en la versión taquigráfica, porque nosotros hicimos el informe y la Comisión lo está analizando.

Entre los antecedentes, tenemos que este es un convenio que sucederá al del año 1986; que luego tuvo una prórroga y una enmienda, en 1993. Parecería que este es un proyecto que "aggiorna" todo lo relativo a la producción del aceite y de la aceituna de mesa. Cuando llegaron los antecedentes del Ministerio de Economía y Finanzas advertí que -a la luz del artículo 8° de este convenio- en el Ministerio se tomó en cuenta que las decisiones se toman por consenso, pero si no es posible alcanzar ese consenso, toda decisión se considerará adoptada cuando al menos el 50% de los miembros que representen el 82% de las cuotas de participación se hayan pronunciado favorablemente.

El Anexo A de este Convenio establece las cuotas de participación y en el artículo 8º se dispone el peculiar sistema que refiere a cómo se toman las decisiones. En este acuerdo la Unión Europea representa el 68,6% de las referidas cuotas, y si se le sumaran dos países más, como Túnez y Turquía, los tres representarían el 82,8% de los diecisiete firmantes, y Uruguay el 0,5%. Obviamente, en el artículo 8º está muy bien determinado el sistema para llegar a las cuotas de participación. En realidad, me parece correcto, y voy a decir por qué. Se me podrá preguntar por qué considero que es correcto, teniendo en cuenta que la participación no es paritaria, uno por uno. Evidentemente, esto viene de muy lejos; la cuota de participación está vinculada a los datos base para el prorrateo de las cuotas y la producción media de aceite de oliva de las seis últimas campañas oleicas, la medida de exportaciones aduaneras, la producción media de aceitunas tienen que ver con la vitalidad productiva y tecnológica de los países que han hecho historia con el aceite de oliva y la producción de las aceitunas.

Por lo tanto, quisiera saber si esto se hace por aquellos países que se han movido durante siglos en esta materia con respecto a los estándares productivos, a la calidad y a la calidad tecnológica, por supuesto, en función de esa tradición milenaria. Como dije, quisiera saber si ese es el origen del sistema de la toma de determinaciones, si se hace para que los países rectores en la materia sigan administrando lo relativo a la calidad productiva y al avance tecnológico de esta producción. Si es así, no me parece mal,

porque nosotros nos suscribimos a este sistema y, seguramente, nuestra cuota de participación irá aumentando en función del crecimiento del sector.

Por último, me gustaría saber qué se hace con el orujo de oliva.

SEÑOR MARGINET.- En cuanto a la votación dentro del COI, podemos decir que cada miembro tiene un voto y, en general, las decisiones se toman por consenso. Cuando se discute algo en el COI generalmente hay una alineación en la toma de datos y de decisiones. ¿Por qué? Porque la problemática que tiene el olivo como unidad productiva es prácticamente igual -prácticamente igual- en todos los lugares del mundo, salvo en donde se desarrolla una olivicultura moderna, y esto es lo que importa. ¿Por qué la Unión Europea accedió a hacer un solo bloque y decidió no continuar como lo hacía anteriormente, es decir, contando con los votos de cada país en forma independiente? En realidad, como la Unión Europea tenía un voto por cada país siempre ganaba en las decisiones, porque los españoles, los italianos, los griegos, los portugueses y los franceses, que son grandes productores de oliva, y los demás países que la fueron integrando al ir creciendo, tenían la misma problemática, que era la imposibilidad de tener una producción rentable. Entonces, en contraposición, surgen los países nuevos, o los países extra comunitarios, como los africanos o los asiáticos, que siempre crecen a la sombra de España, Italia o Portugal. Esa es la realidad.

Entonces, para que los demás países tuvieran un poco más de peso la Unión Europea se "aggiornó" y decidió tener un solo voto. Ahora, por ejemplo, se está discutiendo sobre las adulteraciones con aceites refinados a bajas temperaturas para que el aceite sea extra virgen. En realidad, el aceite extra virgen es el que se obtiene directamente de la aceituna -entra la aceituna a la planta y sale el aceite- y no recibe ningún tipo de proceso químico que lo modifique; es el único aceite que se consume como está en la fruta o en la semilla.

Cuando se empezaron a discutir estos temas lo que sucedió fue que países nuevos, como Argentina, Australia, Nueva Zelandia o Sudáfrica, empezaron a manifestar ciertos problemas productivos que no se presentaban en las zonas de producción originales. Por ejemplo, el 50% de la producción oleícola en Argentina queda fuera de la norma comercial del COI, con lo cual el producto quedaría dentro de la denominación de aceite adulterado o de mala calidad. A Australia le pasó exactamente lo mismo, ya que el 50% de su producción quedó fuera de la norma. Entonces, cuando Uruguay decidió ingresar como país observador se generó un problema en la zona, porque nuestro país, siendo minúsculo en la producción, era el único del hemisferio sur que cumplía con la norma. Entonces, los argentinos tiraron la bronca primero y los australianos después.

Por todo esto es importante la participación con las cuotapartes. En realidad, cuando no se llega a una decisión por consenso cobra importancia la participación de cada país. Si yo digo que España produce un millón quinientos mil o un millón seiscientos mil de los tres millones de toneladas que se producen, es claro entender que el peso de ese país en la toma de decisiones será mucho más importante que el de Uruguay, pero para llegar a una decisión por peso productivo tiene que haberse agotado la posibilidad de llegar a un consenso, y esta entidad trata de tomar todas las decisiones de esa forma. ¿Por qué? Porque todos los países que son miembros efectivos del COI tienen la misma problemática. En realidad, Australia, Argentina, Nueva Zelandia, Sudáfrica y Estados Unidos, por el momento, no son miembros plenos, por lo que no hay un motivo que impida que las decisiones no lleguen a tomarse por consenso.

¿Qué hicieron los países que no son miembros plenos? En lugar de intentar modificar la norma COI, trataron de llegar a través de caminos no del todo directos, es decir, cambiando los parámetros de la norma del Codex. Esto fue lo que hizo Australia el

año pasado, que con el voto de un país africano que no solamente no produce aceite, sino que no tiene un árbol y no consume un litro, logró modificar la norma del Codex. Por eso es importante que las decisiones se tomen dentro del COI, porque de lo contrario nosotros, como país productivo pequeño, nos podemos ver afectados por la decisión de otro país grande, como Australia. En realidad, nosotros tenemos diez mil hectáreas y Australia veinte mil, por lo que no es mucho más grande, pero se mueve ordenadamente.

Lo que quiero que quede claro es que si hay disenso se toma en cuenta la cuotaparte.

SEÑOR DAVIDOVICS.- El orujo constituye el 85% de la aceituna. O sea que por cada tonelada de aceituna podríamos decir que tenemos alrededor de ochocientos cincuenta kilos de lo que hasta hace muy poco se consideraba desperdicio. Hoy, en el mundo a esto se le llama subproducto, porque se pueden hacer algunas cosas con eso, por supuesto, cuando se tiene el volumen suficiente. El gran problema del orujo es que, si bien es mucho, hay que tener muchísimo para que se transforme en algo rentable.

En realidad, hay varias alternativas; por ejemplo, se puede compostar o se puede generar energía, en nuestro caso, para venderle a UTE o para calentar agua destinada a nuestros propios procesos productivos. No olvidemos que tenemos orujo mientras hay producción, es decir, solo en otoño. De modo que no podríamos generar la energía únicamente de esta manera porque el resto del año no tenemos producción. Hay varios experimentos adicionales, como la utilización de un porcentaje en la alimentación del ganado. Todo esto se está estudiando, a nivel del mundo y del país. Es una de las líneas de investigación que hemos pedido al INIA que refuerce para los años venideros, porque Uruguay todavía no tiene un volumen extremadamente grande.

Muchos productores estamos devolviendo el orujo al campo en capas bien finas de materia para que se integre al suelo como materia orgánica. Eso está permitido por Dinama; de alguna manera está reglamentado. De todas maneras, creo que cuando haya un volumen importante deberá transformarse fundamentalmente en energía. Creo que va a ser una fuente muy importante de energía, sobre todo para las almazaras que sean muy grandes y que generen mucho orujo. Esperemos que INIA también nos ayude a definir qué es lo mejor para los tamaños que maneja Uruguay. A su vez, compostar el orujo es algo muy interesante, porque luego de que está procesado uno puede devolverlo al árbol como materia orgánica que lo ayude a crecer.

SEÑOR GARINO GRUSS.- Saludo a quienes nos visitan. Es bueno que concurra a la Comisión gente que se dedica a la economía, con tanto conocimiento, y nos ilustre, como decía anteriormente el señor Diputado Mahía.

Quiero compartir una anécdota. Mi tío, el ingeniero agrónomo Bertrand Gruss, se dedica a administrar campos. En una oportunidad lo contrataron para administrar un establecimiento, en el que vio una serie de fierros que no sabía para qué se utilizaban. Preguntó de qué se trataba y le contestaron que eran, precisamente, para producir aceite de oliva. Trató y adecuó esos fierros, y desde la inexperiencia total -dado que no tenía ningún tipo de antecedente en esto ni trabajo previo-, hoy ese establecimiento agropecuario produce aceite de oliva. Capaz que se logra de una forma muy casera, pero lo cierto es que produce litros de aceite de oliva. ¿A qué viene esto? A que entiendo que es muy bueno introducir en las explotaciones agropecuarias otras actividades como la producción de aceite de oliva, a fin de diversificar la producción de ese establecimiento. Creo que esa es una actividad que se puede desarrollar y complementarse con otras de forma muy natural.

Voy a trasladarles dos inquietudes con respecto a este tema. Una de ellas tiene que ver con la difusión de la producción del aceite de oliva, dado que es una actividad que no está debidamente difundida. Creo que hace unos años hubo una suerte de boom y la gente se lanzó a plantar olivos, pero luego cayó. No me queda claro cuál es la difusión real que tiene hoy esta práctica. Me gustaría saber si hay algún tipo de vínculo con las cooperativas, como la CAF, que hace poco tiempo hizo una actividad en la antesala del Senado, a la que concurrimos.

Por otra parte, no sé si en la Facultad de Agronomía se enseña esta actividad. Ustedes señalan que el aceite de oliva se compresa y se produce en los establecimientos y que no hay terceros que compren las aceitunas en Uruguay a gran escala para procesarlas. Entonces, la pregunta es si en la Facultad de Agronomía, tanto pública como privada, hay una suerte de cátedra, porque eso realmente sería el promotor de la producción.

Asimismo, me gustaría saber si desarrollan alguna actividad en la Rural del Prado, que es la vidriera de nuestro sector agropecuario.

La otra inquietud es con respecto a la participación en ferias internacionales. Tengo entendido que al igual que en otras áreas, para los productos agropecuarios también se realizan ferias internacionales, en las que cada país o, a nivel privado, cada productor comparece y ofrece sus productos y allí se generan los negocios.

Estas dos inquietudes van de la mano del dato muy alentador y auspicioso para el futuro de que Brasil es el segundo importador mundial de este producto. Claramente, esa es una oportunidad que hay que aprovechar, también en el marco de la diversificación de la producción en los establecimientos agropecuarios.

SEÑOR DAVIDOVICS.- Sin duda, nos deleitaría que esta actividad estuviera mucho más difundida desde todo punto de vista, tanto del consumo del aceite de oliva, de la educación y formación de los consumidores, como de la protección de los consumidores.

En cuanto a los productores, diría que a nivel de campo están bastante interiorizados. Esta es una actividad que increíblemente se desarrolla fuera de Montevideo. Es de las pocas que no está centralizada; es una actividad agroindustrial que está desparramada por todo el interior del país, con todo lo bueno que ello tiene para lo que se quiere hacer en el país en el sentido de arraigar gente en el interior. Donde se realizan plantaciones tiene que vivir una familia, una pareja, luego nacen los hijos, van a la escuela rural, es decir, se mantienen una serie de tradiciones que, desde mi punto de vista, son muy buenas y queremos que se mantengan. Los productores se empiezan a interiorizar y a preguntar sobre esta actividad. Es una muy buena posibilidad de diversificación de la producción que muchos productores han adoptado, si bien diría que la mayoría de las plantaciones son realizadas con el fin olivícola propiamiente dicho. Creo que ese es uno de los puntos fuertes que tenemos. Es una actividad agropecuaria pero con cabeza empresarial comercial desde su arranque, complementada por algunos otros productores que teniendo un área importante han decidido plantar cinco o diez hectáreas para diversificar su producción. Tienen forestación, algo de ganadería y en ese pedazo de tierra diversifican. De todas maneras, esa no es la mayoría de los casos. En general, quienes se dedican a esta actividad provienen de otros sectores y han decidido hacer una inversión olivícola.

En cuanto a la formación en la Facultad de Agronomía, diría que recién desde hace pocos años se ha comenzado a trabajar al respecto. Esto forma parte del área de fruticultura, dado que el olivo es una fruta. También se ha incluido al área de genética, en la que se está trabajando fuertemente con algunos proyectos de identificación genética

de ciertos árboles antiguos que hay en Uruguay y que están muy bien adaptados para entender por qué esos árboles, prácticamente solos y sin cuidado, se han mantenido muy sanos y produciendo. La idea es ver cómo podemos utilizar ese material genético para reproducirlo y tener árboles mejor adaptados a nuestro clima.

Con respecto a la otra pregunta, nosotros tenemos un lugar en la Rural del Prado. La Asociación Olivícola forma parte de la Asociación Rural del Uruguay; es una de las gremiales asociadas. Como ustedes saben, la Asociación Rural tiene un predio bastante grande en Melilla, en el que durante muchos años no se definió qué hacer. Una de las actividades que ahora estamos desarrollando junto con ellos es, precisamente, plantar olivos. Allí es donde se realiza la exposición de Melilla desde el año pasado. Además de la Rural del Prado, en el mes de abril se realiza la exposición de Melilla. En ese predio tenemos plantaciones de olivos. Podríamos decir que a modo de intercambio hemos plantado y los estamos asesorando. Y nosotros tenemos un local en la Rural del Prado, en el mes de setiembre, sobre la calle principal, en el que se ofrecen los aceites de oliva uruguayos y todo el asesoramiento a quien pase por allí. Realmente es una vidriera muy importante. Por allí pasa muchísima gente que hace preguntas, inclusive productores ganaderos, que se interiorizan para plantar. Hace cuatro años que estamos en la Rural del Prado.

Hasta ahora, solo se ha participado en ferias internacionales a nivel de empresas individuales, muchas de las cuales son apoyadas por Uruguay XXI, que está trabajando bastante en el tema. Las empresas recurren individualmente a Uruguay XXI, y plantean que quieren ir, por ejemplo, a la Feria de Dubai o de Brasil. De esa manera consiguen el apoyo para ir a ofrecer su aceite.

En estos momentos estamos trabajando en el tema del "pack", que como una de sus líneas estratégicas el año que viene va a definir a qué ferias tenemos que ir como país, como Asolur, o como empresa individual. Esa es una de las misiones que esta consultoría nos va a dejar, en el sentido de definir cuáles son las tres o cuatro ferias más importantes del mundo a las que no podemos faltar. Además, creo que debemos buscar una asociación muy fuerte con la carne, el vino y la leche. Podemos hacer una mesa impresionante de cuatro patas, que fomente la marca país, como ha sucedido con el vino. Nosotros ya hemos hablado con los representantes de la marca país y están de acuerdo con que la usemos en determinadas condiciones, porque una botella de aceite de oliva con la marca país, al igual que una botella de vino, nos representa muy bien en el mundo. Y eso va muy bien con la carne y la carne va muy bien con la ensalada. Creemos que se puede generar una sinergia muy interesante en los restoranes que monta la INAC en las ferias internacionales. El año que viene la idea es trabajar en ese sentido para potenciarnos unos a otros. Sin duda que ellos nos van a potenciar más a nosotros que nosotros a ellos, pero la idea en cuanto a la participación en las ferias internacionales es esa. Hasta el momento no hemos tenido una participación institucional, pero tenemos la idea de generarla a partir del año que viene.

SEÑOR PEÑA FERNÁNDEZ.- Les agradezco la visita. Nos pareció importante la presencia de ustedes, dado que la Comisión de Asuntos Internacionales puede complementar de alguna manera esta actividad.

A pesar de que ya dieron un panorama general, me gustaría conocer un poco más sobre la situación de competencia, básicamente con la Unión Europea. ¿Realmente hay una situación de competencia o se trata de complementariedad? Pregunto esto por la histórica lucha que existe con muchos de nuestros productos agropecuarios en la Unión Europea.

Asimismo, quiero saber a cuánto asciende la cuota que nos corresponde como país. También quiero saber si está identificado el principal mercado para Uruguay. Por lo que dijeron, hay una complementariedad importante con el vino. Hay mucha comunión entre ambos productos. Inclusive, en Canelones hemos visto mucha producción conjunta. Me parece que hay un camino trazado que parece tener cierta similitud, tanto en lo que tiene que ver con las expectativas como con los problemas.

Esta Comisión está a la orden para apoyar la producción nacional y el desarrollo de esta actividad.

SEÑOR PEVERELLI.- Tuve oportunidad de participar en algunas reuniones como observador, y una de las cosas a destacar en ese sentido, es que entre los propios países de la Unión Europea existen divergencias desde el punto de vista estratégico-comercial. Por ejemplo, entre Italia y España producen y consumen entre el 35% y 40% del aceite de oliva del mundo. Sin embargo, muchas veces chocan entre ellos porque mientras España apunta al volumen, Italia -más allá de que tiene un volumen importante- se enfoca mucho más en la calidad.

A nivel internacional el aceite de oliva tiene dos precios de referencia -como ocurre con el petróleo y la soja- : uno es el de Jaén, en España, y otro es el de Bari, en Italia. Sistemáticamente hay un diferencial de valor en Italia, bastante más importante respecto al español, que a veces puede llegar a ser 30% superior. Sin embargo, a pesar de que los países de la Unión Europea pueden no compartir sus estrategias comerciales y sus visiones en ese sentido, trabajan conjuntamente, que es a lo que apuntamos en Uruguay. Aspiramos a tener estrategias comunes y a que el mundo se rija por normas que establezcan que no se pueda vender aceite por fuera de ellas, y que los importadores de aceite y los mercados que se desarrollen se hagan acorde a los estándares que se fijan. Esa es una de las cosas importantes, que demuestra que a pesar de las divergencias entre los países de la Unión Europea -no solo los que integran el COI-, son capaces de juntarse para cumplir un objetivo común. Eso es lo que nos interesa a nosotros.

SEÑOR PEÑA FERNÁNDEZ.- Quiero saber si con relación al mercado mundial de aceite de oliva todavía hay espacio de crecimiento.

SEÑOR PEVERELLI.- El COI hace mucho hincapié en recabar información. Precisamente, el interés en que todos los países participen es para contar con la mayor información posible para hacer las mayores proyecciones y programaciones productivas y comerciales.

En cuanto al potencial de crecimiento, hay una expectativa de que el mercado mundial continúe creciendo entre un 3% y 5%. Ese crecimiento se ha ido manteniendo en forma estadística; no digo que todos los años haya sido igual, pero en los últimos 15 años se ha mantenido y la expectativa es que continúe en ese sentido. Hay una clara visión en cuanto a que la producción de las últimas plantaciones realizadas va a incrementarse mucho más que las antiguas plantaciones, donde evidentemente empieza a aparecer un problema de costos, especialmente en el sur de España, donde las plantaciones tienen 100, 200 o 300 años, y los costos de producción hoy en día se vuelven inviables.

Desde el punto de vista del desarrollo del mercado creo que hay una capacidad de crecimiento importante, sobre todo teniendo en cuenta que en la medida en que el mundo progresa económicamente las personas buscan alimentos saludables. En ese sentido, se ha visto un crecimiento importante de consumo. Por ejemplo, Estados Unidos empezó a focalizarse en la comida sana y el consumo de aceite de oliva creció muchísimo. En la medida en que Brasil mejora económicamente, también crece su consumo. Lo mismo ocurre en China, Asia y Japón, donde el crecimiento es muy importante.

SEÑOR MARGINET.- A nivel mundial se producen 3:000.000 de toneladas de aceite, de las que 2:200.000 es consumida por los productores, o sea que lo que se transa internacionalmente es menos de un tercio de lo que se produce. Lo que se consume en los países productores, salvo en Italia, no es aceite de oliva extra virgen. Eso es muy importante aclararlo, porque no es lo mismo hablar del porcentaje de crecimiento del comercio mundial sobre el total de producción que del porcentaje de crecimiento sobre el total exportado. ¿Por qué? Porque cuando uno habla de 4% o 5%, se está refiriendo a 3:000.000 de toneladas. Pero si uno deja de lado esos 2:200.000 de toneladas de autoconsumo, el crecimiento pasa a ser casi 15%. Se dice que dentro de la transacción mundial de 800.000 toneladas de aceite de oliva solamente el 30% o 40% es extra virgen, y es el sector que está creciendo más. La potencialidad de crecimiento del mercado mundial es cada vez más grande y más aun teniendo en cuenta que Uruguay se va a posicionar como país productor de aceite de oliva extra virgen de calidad. Si se me pregunta cuál es el crecimiento futuro del aceite de oliva extra virgen, diría que para los italianos no existe un límite. Si uno parte de los 3:000.000 de toneladas, hay un límite, 3%, 4%, 5% anual acumulado desde los últimos 10 años. Cuando uno empieza a discriminar y se focaliza en el mercado donde uno quiere estar, no hay límite de crecimiento. Uruguay podría colocar perfectamente la producción que tiene ahora y hasta tres o cuatro veces la producción que va a tener a futuro, aun cuando la olivicultura uruguaya se ha estacionado en 12.000, 15.000, 20.000 hectáreas de olivos. No va a haber límite.

SEÑOR PRESIDENTE.- Considero que hemos recibido información relevante, no solamente del documento que tenemos a estudio, sino también de aspectos que tienen que ver con la producción y con las expectativas y perspectivas de futuro, que sin duda han sido muy importante para la Comisión.

Agradezco que vayan concluyendo su exposición.

SEÑOR DAVIDOVICS.- Quiero agradecer la receptividad y la participación que han tenido con nosotros. Es un honor estar aquí y compartir con ustedes esta información. Quedamos a las órdenes para conversar sobre algunos de estos temas cuando lo deseen. Vamos a dejar un libro sobre los mejores aceites de oliva del mundo, donde figuran aceites uruguayos desde hace ya varios años, material impreso, folletería y algunos aceites de oliva uruguayos para que los prueben y comprueben la calidad, si es que ya no los conocían.

Esperamos que este proyecto sea tratado con la premura que ustedes consideren.

SEÑOR PRESIDENTE.- Vamos a proceder a considerar el proyecto de ley ante su presencia, para que se vayan tranquilos de que cumplieron con su obligación y nosotros con la nuestra.

En consideración el proyecto de ley "Convenio Internacional de aceite de oliva y aceitunas de mesa", informado por el señor Diputado Martínez Huelmo.

Si no se hace uso de la palabra, se va a votar.

(Se vota)

——Seis por la afirmativa: AFIRMATIVA. Unanimidad.

Ha sido aprobado el proyecto de ley y se comunicará a la Secretaría de la Cámara de Representantes para que sea tratado en ese ámbito en alguna de las sesiones de noviembre.

Agradecemos su visita.

(Se retira de Sala la delegación de la Asociación Olivícola Uruguaya)

——En consideración el segundo punto del orden del día: "Actividades de los Grupos de Amistad Interparlamentarios".

Si los señores Diputados están de acuerdo, se mantiene en el orden del día.

SEÑOR MARTÍNEZ HUELMO.- Solicito a Secretaría una nueva lista de los Grupos de Amistad Interparlamentarios. Hay seis grupos nuevos y no tenemos información.

SEÑOR PRESIDENTE.- Vamos a exhortar a que nos traigan los nombres de los grupos que no hayan venido, a fin de poder completar las nóminas para la semana que viene.

En discusión el tercer punto del orden del día: "Actas del Congreso XXI de la Unión Postal de las Américas, España y Portugal".

Hay un informe presentado por el señor Diputado Martínez Huelmo, que ya ha sido repartido.

SEÑOR PRESIDENTE.- Estamos en la misma situación que la semana pasada.

SEÑOR PRESIDENTE.- Estamos a la espera de la información de la Cancillería.

Se mantiene en el orden del día, en esas condiciones.

En discusión el cuarto punto del orden del día: "Inicio del diálogo de paz en la República de Colombia.- Respaldo".

SEÑOR MARTÍNEZ HUELMO.- Creemos que este asunto podría ser votado por la Comisión, pero no sé si los demás miembros estarán al tanto.

SEÑOR PRESIDENTE.- Personalmente, no estoy en condiciones de analizarlo hoy. Por lo tanto, solicito en nombre del Partido Nacional que este tema quede en el orden del día para la próxima sesión.

Se mantiene en el orden del día.

SEÑOR MAHÍA.- Este punto refiere a la situación que vive la hermana República de Colombia desde hace tiempo y que es de mucha violencia. Esta Comisión ha hecho un pronunciamiento en un sentido que todos acompañamos.

Naturalmente, vamos a acatar lo que propone el Partido Nacional en cuanto a analizar este tema la semana próxima. Creo que este asunto, luego de ser discutido en ese ámbito, será considerado a la brevedad en la Cámara. Hay distintos puntos de vistas sobre este asunto, que pueden ser polémicos, pero hoy la República de Colombia está en un nuevo proceso, al que refiere la propuesta que elaboraran los compañeros del Frente Amplio y que nosotros naturalmente acompañamos con nuestra firma. Digo esto porque ya hubo algún tipo de iniciativa sobre la situación que vive Colombia pero, entre que esta se procesó y hoy, han acontecido hechos políticos muy notorios en ese país.

Hago este comentario para evitar futuros malentendidos no futuras diferencias, que es otra cosa porque, a nuestro modo de ver, los hechos acontecidos luego de votada la moción, que estuvo a consideración de la Cámara de Diputados la semana pasada, son muy importantes y determinantes.

Lo planteo con el fin de poder compaginar lo que acá se manifiesta acerca de tener un legítimo tiempo de análisis profundo pero, naturalmente, ese correlato puede tener su expresión en la Cámara de Diputados en función de los puntos de vista que allí expresamos los partidos políticos, con la constancia del caso.

Naturalmente, pido disculpas a mis compañeros de bancada. Esta es una expresión en voz alta. Sentía la necesidad de decir las cosas para evitarnos -reitero- malentendidos, que no es lo mismo que abordar un asunto internacional desde distintos puntos de vista. Todos queremos abordarlo por una cuestión de Estado; los partidos políticos aquí representados lo hemos platicado. A veces no sucede; esperemos que este caso no sea la excepción del "no sucede" sino que podamos llegar al acuerdo.

Ese es el punto que quería señalar referido a la iniciativa presentada por el diálogo de paz en la República de Colombia.

SEÑOR PRESIDENTE.- Pasamos a considerar el asunto que figura en quinto término del orden del día: "Protocolo Adicional al Acuerdo para promover y proteger recíprocamente las inversiones con el Gobierno de la República de Rumania".

En discusión.

Hay un preinforme presentado por el señor Diputado Martínez Huelmo. Si los señores legisladores lo han leído y el señor Diputado Martínez Huelmo no tiene interés en agregar algo más que lo que ha dicho en el preinforme, pasaríamos a votar.

(Se vota)

——Seis por la afirmativa: AFIRMATIVA. Unanimidad.

Ha quedado aprobado el proyecto.

No habiendo más asuntos, se levanta la reunión.

≠